

北大林ゼミ 地域実習

和良の郷だより

西瓜号

和良おこし協議会発行



和良のお土産事情を調査

6月27日から5日間、北海道大学林ゼミの学生さんが授業の一環で和良町を中心に聞き取り調査を行いました。



今年度は、6月27日(月)から7月1日(金)にかけて、『北海道大学林ゼミ調査実習「地域づくり論2022 in 和良」』として、7名の学生が和良を訪れました。和良町を中心に郡上市に暮らす人が和良や郡上のお土産として普段どのような商品や飲食物を購入する場面が多いのか。

北海道大学文学部では、農山村の地域おこしやまちづくりの実践や活動に携わる人、当該地域で働いている人たちを対象に、直接話を聞く調査実習の授業(地域づくり論)が開講されています。

そして、和良の地域資源や魅力としてどういったこと、ものを評価しているのかについて聞き取り調査を行いました。
実習の間中ほとんど暑い日が続く、北海道の気候に慣れた学生



(聞き取り調査の様子)

さんたちにはきつかったのではないのでしょうか。

初日は「和良おこし協議会」の活動について聞いていただきました。これまでに取り組んできた「T型集落点検」からの集落づくり、和良の資源を活用して、和良ファンを獲得しようとしている「体験型ツアーリズム」、新しい人を和良町に迎え入れたいと行っている「空き家を活用した移住促進事業」など、興味をもって聞いていただきました。その夜は交流会で話が盛り上がっていました。



(聞き取り調査の様子)



(和良おこし会議に参加)

2日目からは聞き取り調査が始まりました。3日間で計35名から1人1時間の予定でお話を聞くのですが、終了時間が近づいても話が盛り上がり、時間が足りないことも。夜には、「和良おこし会議」に出席していただき、一人一人から和良の印象をお聞きしました。

今回聞き取り調査にご協力をいただいた「郡上市役所」「郡上東中学校」「和良小学校」「和良診療所」のみなさん、和良町在住の皆さん、和良おこし協議会メンバーの方々ありがとうございました。



(郡上のお土産店を見学)

東中学校 鮎釣り講座

郡上東中学校では毎年1年生が和良川で鮎釣りの体験をしています。7月11日(月)は和良鮎、和良川、鮎釣りに関しての講座が行われました。講師は和良川漁業協同組合の大澤克幸組合長です。

まずは和良川について。カルシウムイオンを多く含む水質と比較的高い水温を保つ和良川では良質の藻、そして美味しい鮎が育ちます。和良鮎は「清流めぐり利き鮎会」で4度のグランプリ、5度の準グランプリに選ばれています。次に鮎の生態、それを活用した友釣りと呼ばれる手法、仕掛けなどが丁寧に説明されました。鮎釣りのコツや、買取のことなどもお話があり、8月の鮎釣り体験への意欲もあがってきます。

次回はよいよ実際に和良川で鮎釣りの体験をします。



(講座の様子)

向井セミナー 自然観察合宿

7月2日(土曜日)と3日(日曜日)に岐阜大学から向井貴彦先生と学生さんと和良を訪れてくれました。今回は「向井セミナー」自然観察合宿で、修士1年の11名が和良おこし協議会の施設「わらおこし」に滞在して、和良町に生息する生き物を観察しました。



(ばんどり探検隊の様子)



(わなを準備している様子)

は初めてのようで、個体を見つけると写真を撮ったり、他の場所でも探したりしました。また、カワヨシノボリやアジメドジョウでいっぱいの中にも感激した様子も見られました。

川を離れて施設に戻ると、ねずみの捕獲用わなをしかけたり、食事の用意をしたりします。食事の用意ができたところで、キャブテン・シヨージの案内で「ばんどり(ムササビ)探検隊」に向かいます。残念ながら滑空をみられた人はいなかったようですが、鳴き声は何度か聴こえてきました。すっ

かり暗くなった頃、「和良虫」の観察に向かいます。ゲンジボタルのシーズンは終盤となっていました。まだまだみなさんを満足させる数は出ていません。しばらく虫観察をしてから施設に戻り、ようやく食事の時間です。みんなで作ったカレーなどを食べながら、それぞれに楽しい時間を過ごしていました。その晩は遅くまで話も尽きなかったようで、ほとんど寝てない人もありました。

翌朝、昨日仕掛けたわなを回収に行ったら、1つのわなにねずみがかかっていた。しかし、その場でどうしても確認したい人がわなのふたを開けてしまい、ねずみが逃げ去ってしまったという残念な結果となりました。

オーガニックの収穫体験開催

日本有機株式会社 三庫農場(奥美濃マツシエ)さんのご協力を得て、7月9日(土曜日)にオーガニックの収穫体験を開催しました。スタートは三庫農場の運営をされている野村さんのお話からです。

三庫農場では菌床栽培で「しいたけ」と「きくらげ」の栽培をされています。近年は中国などからの輸入菌床を使用したものが多いようですが、奥美濃マツシエの菌床は、主に岐阜県の広葉樹雑木のおがくずを原料に、国内で製造されているものを使用しています。「オーガニック」な生産工程は、きのこ業界では稀有な有機JAS認証を受けています。人による管理は最小限にとどめ、

しいたけ菌が本来持っている力を十分に発揮してもらう為、自然開放型菌床栽培技術によって、自然の影響下の元で栽培されています。

普段は立ち入れない栽培サイトですが、この日は特別に「しいたけ」と「キクラゲ」サイトでもぎとりの体験をさせていただきました。そして珍しい「白キクラゲ」も収穫させていただきました。十分に育ったしいたけやキクラゲは、手を添えるだけでも簡単に収穫が出来ます。参加された方は大きなきのこを見つけると、嬉しそうに撮影したり、みんなに見せたりと楽しそうな雰囲気でした。袋いっぱい収穫したきのこは



(収穫している様子)

お土産にお持ち帰りいただきました。収穫体験の後は、きのこの試食です。しいたけのこごはん、しいたけスープ、

きくらげサラダ、しいたけステーキ、とキノコの香りがたっぷりのものはかりです。ふっくらでジューシーなしいたけは、香りも高く味も濃いです。少しの味付けでも十分美味しいです。ぷりぷりのきくらげはサラダで食感も楽しめます。白と黒きくらげは味が強くないため、いろんな食べ方が出来ます。野村さんからデザートに使用するというヒントもいただき、参加者はさっそく何を作ろうかと構想していました。参加者、関係者の皆様、ご協力いただきありがとうございました。

イベント掲示板

はざこ探検隊
8/27土
レアな生き物「はざこ」(オオサンショウウオ)を探しに出発!
お一人様 2,000円

2022.8.7(Sun)19:30start
MusicCharge: 投げ銭 ※演奏にお志をお願します
わらおこし: 岐阜県郡上市和良町下洞554
POCKET & 阿呆ノ匙
Acoustic Live

和良町の人口

令和4年7月1日現在 (カッコ内は前月比)

